

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19)世界知的所有権機関
国際事務局



(43)国際公開日
2005年1月20日 (20.01.2005)

PCT

(10)国際公開番号
WO 2005/004634 A1

- (51)国際特許分類⁷: A23L 1/221, 1/226
- (21)国際出願番号: PCT/JP2004/009131
- (22)国際出願日: 2004年6月29日 (29.06.2004)
- (25)国際出願の言語: 日本語
- (26)国際公開の言語: 日本語
- (30)優先権データ:
特願2003-193979 2003年7月9日 (09.07.2003) JP
- (71)出願人(米国を除く全ての指定国について): 味の素製油株式会社 (AJINOMOTO OIL MILLS CO., INC.) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町7番41号 Kanagawa (JP).
- (72)発明者; および
- (75)発明者/出願人(米国についてのみ): 山口進 (YAMAGUCHI, Susumu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町7番41号 味の素製油株式会社内 Kanagawa (JP). 馬場啓子 (BABA, Keiko) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町7番41号 味の素製油株式会社内 Kanagawa (JP). 田島郁一 (TASHIMA, Ikukazu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町7番41号 味の素製油株式会社内 Kanagawa (JP). 松崎成秀 (MATSUZAKI, Naruhide) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町7番41号 味の素製油株式会社内 Kanagawa (JP). 川口宏和 (KAWAGUCHI, Hirokazu) [JP/JP]; 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味の素株式会社内 Kanagawa (JP). 黒
- (81)指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84)指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:
— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54)Title: FULL-BODIED TASTE ENHANCER CONTAINING PRODUCT OF DECOMPOSITION OF LONG-CHAIN HIGHLY UNSATURATED FATTY ACID OR CONTAINING EXTRACT THEREFROM

(54)発明の名称: 長鎖高度不飽和脂肪酸の分解物又はその抽出物を含むコク味向上剤

WO 2005/004634 A1

(57)Abstract: A full-bodied taste enhancer capable of realizing strong exhibition of full-bodied taste, namely, full-bodied taste enhancer of high strength having a low content of fat or oil composition. The full-bodied taste enhancer has such a low content of fat or oil composition that a calorie reduction can be attained, is effective with addition of a small amount thereof and is applicable to food originally containing scarcely any fat or oil, such as light soup or miso soup. In particular, there are provided a full-bodied taste enhancer comprising a product of decomposition of long-chain highly unsaturated fatty acid and/or ester thereof; a full-bodied taste enhancer comprising an extract from product of decomposition of long-chain highly unsaturated fatty acid and/or ester thereof; and a food comprising such a full-bodied taste enhancer.

(57)要約: 本発明の目的は、油脂組成物を添加する量が少なくカロリーの低減となること、添加量が少なくて済むこと、及び、すまし汁及び味噌汁等の元来油脂を殆ど含有しない食品への展開も可能となるような、油脂組成物含量が少なく、かつ、コク味がより強く発現する、いわゆる力価の高いコク味向上剤を提供することである。従って、本発明は、長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体の分解物から成るコク味向上剤、及び、長鎖高度不飽和脂肪酸及び／又はそのエステル体の分解抽出物を含むコク味向上剤、並びに、これらのコク味向上剤を含む食品に関する。